

# Ravioli mit Spinat-Ricotta gefüllt



Zutaten für ca. 5 Personen

Ergibt ca. 120 kleine Ravioli aus Raviolistempel mit 4 cm Durchmesser. Zuzüglich der Teigreste, die ich meist am nächsten Tag zu Tagliatelle oder Spaghetti verarbeite.

## **Zutaten:**

*Für den Nudelteig*

590 gr. Semola

60 gr. Mehl

10 gr. Salz

8 gr. Kurkuma

10 gr. Olivenöl

260 gr. Eier

90 gr. Eigelb

*Für die Füllung*

400 gr. Spinat geputzt

1 Ei

Muskatnuss frisch gerieben, Salz, Pfeffer

150 gr. Ricotta

100 gr. Mascarpone

50 gr. Parmesan

*Für die Sauce*

Ca. 50 gr. Butter

Salbeiblätter nach Belieben

*Für die Nudelzusammensetzung:*

Etwas Wasser

*Für das Finish*

50 gr. Parmesan

### **Zubereitung:**

Aus den Nudelteigzutaten mit dem Knethaken einen Nudelteig herstellen. Manchmal finden die Zutaten nicht gut zueinander, dann wechsle ich kurz zum K-Haken. Nudelteig in Klarsichtfolie wickeln und für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank legen.

Spinat putzen und kurz in Salzwasser kochen, bis er zusammenfällt. Zerkleinern und gut auswringen.



Zutaten für Füllung in CC-Schüssel geben und mit dem Flexielement kurz vermischen.



Nudelteig mit Hilfe der Nudelwalze auswalzen. Zuerst ein paar Mal auf Stufe 0 walzen, dann sich so weit vorarbeiten, bis der

Teig relativ dünn ist.



Die gewalzten Blätter mit angefeuchteten Geschirrtüchern (Blumenspritze hilft) abdecken, damit sie nicht antrocknen.

Dann mit einer runden Form (ich nehme ein breiteres Whiskeyglas oder einen Servierring) ausstechen. In die Mitte einen kleinen Löffel der Spinatmasse geben. Den Rand mit Wasser befüllen und mit einem Ravioliausstecher (meiner hat einen 4-cm-Durchmesser) ausstechen.

Auf ein mit Semola oder Mehl bestreutes Blech legen oder stellen.



Butter in einem kleinen Topf aufschäumen und Salbeiblätter kurz mitkochen.



Raviolinudeln in Salzwasser kochen. Entweder mit der Salbeibutter beträufeln und mit Parmesan bestreuen. oder in eine feuerfeste Form füllen. Die Butter darüber träufeln und mit Parmesan bestreuen. Dann noch 10 Minuten bei 220 Grad O/U überbacken.



Zum Servieren nochmals frischen Parmesan darübergeben.

*Tipps zum Vorbereiten, wenn abends Gäste kommen:*

Ravioli morgens vorbereiten, eine knappe Minute kochen, abschrecken. Abends just-in-time dann die vorbereiteten Ravioli nochmals in heisses Wasser geben und fertig kochen.

---

## Reginette mit Steinpilzen in Bechamelsauce



### **Zutaten:**

Frische Nudeln aus 250 gr. Semola, Rezept von [hier](#), verwendet wurde die [Reginnettematrize](#)

40 gr. getrocknete Steinpilze

1 EL Öl

1 Knoblauchzehe

60 gr. Butter

1 EL Mehl zum Binden

250 ml sehr heisse Milch

Parmesan

Salz/Pfeffer/frische Kräuter

### **Zubereitung:**

Getrocknete Steinpilze in Wasser einweichen (mind. 2 Stunden

oder über Nacht).

Etwas umrühren, falls Sand drin ist. Abseien und Pilzwasser zur Seite stellen. Sollten die Pilze stark verschmutzt sein, z.B. über einen Kaffeefilter o. ä. abseien.



Frische Nudeln mit der Pasta Fresca herstellen. Ich verwendete die Matrize Reginette von Pastidea. Pappardelle oder Mafalde würden auch sehr gut passen.

Nudelwasser mit Salz zum Kochen bringen. Nudeln al dente kochen und zur Seite stellen.



Abgetropfte Pilze grob zerkleinern.



Öl in einer Pfanne erhitzen. Kleingeschnittene oder zerdrückte Knoblauchzehe zusammen mit den Pilzen zugeben. Salzen. Nach und nach Einweichwasser zugeben und weiter köcheln.



In der CC/Gourmet die Butter zum Schmelzen bringen. Flexi einspannen, 1 EL Mehl einstreuen und auf Dauerrühren stellen. (Temperatur hatte ich anfangs um die 100 Grad, später erhöhte ich kurz auf 140 Grad).

Zum Ballonschneebesen wechseln, schnelle Geschwindigkeit (Temperatortaste drücken, damit Kindersicherung rausgeht) und nach und die heiße Milch auf zwei oder drei Etappen verteilt zugiessen. Salzen.

Nun Temperatur zurückstellen, so dass es gerade noch köchelt, Geschwindigkeit auch zurückstellen (ich habe auf ca. Stufe 2 zurückgestellt) und Timer auf 15 Minuten stellen.

Sobald die 15 Minuten abgelaufen sind, die Bechamelsauce zu den Pilzen geben und vorsichtig umrühren. Pfeffern.

Dann die Nudeln auch zu der Sauce geben und nochmals umrühren/erhitzen.

Servieren mit Parmesan und frischen Kräutern.



---

## Tartufo al cioccolato mit Piemonter Haselnüsse.



Fotos Claudia Kraft

Rezept ist aus der SPAR Rezeptwelt Online und von Claudia Kraft auf CC abgewandelt

### **Zutaten:**

150g Haselnusskerne  
120g Schlagobers/Sahne  
200g 85% Extra dunkle Schokolade  
150 Vollmilch Schokolade  
50g Staubzucker  
1 EL Löskaffee  
80g Butter weich

3 EL Kakakopulver zum Bestreuen

### **Zubereitung:**

Backrohr auf 170° C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen und Nüsse auf dem Backblech verteilen. Ca. 15 Minuten backen, bis die Schale dunkelbraun wird. Danach auf ein Geschirrtuch geben und mit den Händen und dem Tuch die Nüsse aneinander reiben, sodass sich die Haut ablöst. Nüsse anschließend grob hacken. (ich hatte schon geschälte Nüsse aus dem Piemont)

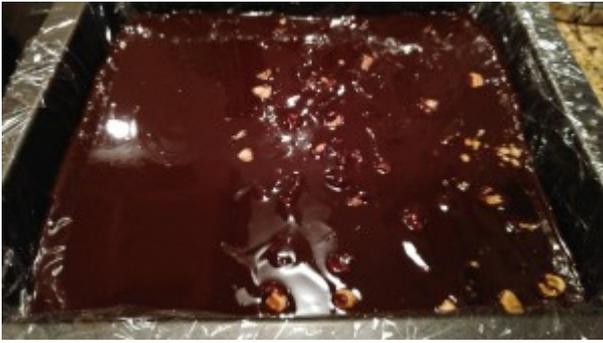


Sahne in der CC erhitzen (ca. 70 Grad), beide Schokolade Sorten zugeben und darin schmelzen, Temperatur abdrehen. Mit Flexi verrühren und dann Zucker, Löskafee sowie Butter unterrühren.



Noch etwas überkühlen lassen und gehackte Nüsse und Likör zugeben. Im Rezept steht leider nicht wie viel und welcher. Ich habe einen Schuss Rum dazu gegeben.

Jetzt die Masse in eine kleine, flache Form (ca. 15 x 20 cm) mit Frischhaltefolie ausgekleidet einfüllen und zugedeckt 6–8 Stunden kalt stellen.



Tartufo-Masse auf ein kleines Brett stürzen, Folie abziehen, in ca. 2 cm große Würfel schneiden und mit Kakao bestreuen; bis zum Servieren kalt stellen.



---

## Arancini – Original italienisches Rezept für frittierte Reisbällchen mit Hackfleischfüllung

Rezept von Kenwoodcookingclub.it und von Vanessa Santagapita ins Deutsche übersetzt.

Benötigtes/ Anwendbares CC – Zubehör:

Kochröhrelement, Flexirührer, Waage, Fleischwolf, Passiergerät, Würfler, feine Reibe für Parmesan, Multi

Zutaten für 4 Personen

### **Zutaten:**

#### *Ragù (Bolognese):*

100g Pancetta

200 g Gemüse: kleingewürfelte Karotten, Zwiebeln und Sellerie

200g Rindsfaschiertes (Hack)

200 g Schweinsfaschiertes (Hack),

400 g Pelati (geschälte Tomaten) aus der Dose (oder selber passiert)

100 g Tomatenmark

20 g Butter

30 g Olivenöl

200 g Rotwein

500g Fleischfond

50 g 00 Mehl (Deutsches 405)

2 Lorbeerblätter

2 Gewürznelken

Salz und Pfeffer

#### *Reis:*

500g Carnarolo Reis

80 g gewürfelte Pancetta

1 mittelgroße, in Scheiben geschnittene Zwiebel

3 EL Olivenöl

1,5 l Fleischsuppe

50 g Butter

130 g Parmesan

100g Mozzarella

250 g Ragù,

100g 00 Mehl (405er in Deutschland)

3 große Eier

2 l Olivenöl zum frittieren

### **Zubereitung:**

Das Gemüse bei 98°, Geschwindigkeit 1, kochen. Pancetta, Butter und Gemüse in den Topf geben und für 4 min. kochen- evtl. einen Löffel Wasser zugeben.

Das Fleisch anbraten und dann zum Gemüse geben.

Bei 110° einige Minuten weiterbraten und mit Rotwein ablöschen.

Weitere Zutaten : Gewürze und Mehl einrieseln lassen, nach 1 Min. die Pelati, das Tomatenmark, etwas Salz und Pfeffer zugeben. Bei 100 Grad – Rührintervallgeschwindigkeit 3 rühren lassen. Die Hälfte der Suppe zugeben, Lorbeer und Gewürznelken dazugeben.

60 Min mit Hitzeschutz köcheln lassen.

Inzwischen das Risotto kochen. (Mit Flexi, 98 Grad, Geschwindigkeit 1: Zwiebel und Pancetta anbraten, zuerst Reis, dann Suppe zugeben und 13 Min. Geschw. 3 Kochmodus) köcheln lassen.

Arancini formen:

Mit 80g Reis Kugel formen, etwas plätten, in die Mitte ein Stück Käse und ein TL Ragú geben, Kugel gut schließen, fest drücken und zu einer Birne formen.

Frittieren:

Kugeln mit Mehl, Eier und Brösel panieren. Öl auf 176° erhitzen und die Arancini einzeln frittieren, bis sie

goldgelb sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, salzen und gleich servieren.

---

## Nodini al miele – Honigknötchen



Fotos Margit Fabian

Rezept von kenwoodclub.it und von Elisabetta Tallarico ins Deutsche übersetzt

### **Zutaten:**

350 g Mehl Typ 00  
2 EL flüssige Butter  
75 g flüssiger Honig  
1 Ei  
1 Eigelb  
4 EL Birnengrappa  
1 Vanillestange  
2 g Salz  
2 El gerösteter Sesam  
Öl zum ausbacken

## **Zubereitung:**

K-Haken einsetzen.

Mehl, Butter, 1 EL Honig, Ei, Eigelb, Grappa, ausgekratzte Vanillestange und Salz in die Rührschüssel geben.

Alle Zutaten gut miteinander verkneten. Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und verkneten. (Anmerkung Margit F.: Wenn Teig zu trocken ist noch ein Löffel Honig und Wasser zugeben)

Teig in einen Beutel füllen und 20min ruhen lassen.

Teig in 3Teile aufteilen und mit der Pasta Walze bis Stufe 6 auswalzen.

Mit einem Messer Streifen abschneiden und verknoten, darauf achten das der Knoten nicht zu eng ist.

In einem Topf das Öl auf 170Grad erhitzen und die Knoten goldbraun ausbacken.

Abtropfen lassen und mit dem restlichen Honig beträufeln. Mit geröstetem Sesam bestreuen und sofort servieren.



# Spaghetti Carbonara



Fotos Linda Peter

Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Tipp: Am besten gleich doppelte Menge machen und ein Eigelb extra zugeben:

## **Zutaten:**

250 gr. Spaghetti, z. B. mit Pastafresca oder Pastawalze/Schneideaufsatz

100 gr. Guanciale – das ist der echte Schinken für Carbonara, oder Pancetta geht auch

50 gr. Pecorino frisch gerieben, mit Multizerkleinerer

50 gr. Parmesan frisch gerieben, mit Multizerkleinerer

2 Eigelb

Pfeffer aus der Mühle

1 Esslöffel

Olivenöl kalt gepresst

Nudelwasser

## **Zubereitung:**

Nudelwasser aufsetzen und zum Kochen bringen.

Dann Nudeln und grobes Meersalz zugeben und bis kurz vor Al dente kochen.

In der Zwischenzeit den Schinken in Streifen schneiden (nicht

zu dünn, oder zu klein).

Die Eier mit einer Prise Pfeffer, einem Esslöffel Pecorino und einem Esslöffel Parmesan verquirlen.

Pfanne erhitzen, einen kleinen Esslöffel Olivenöl in die Pfanne geben und den Schinken darin mit einer kleinen Prise Pfeffer anbraten.

Die Nudeln über einem Topf abgießen, um das Wasser aufzufangen. Dann die Nudeln direkt in die Pfanne geben und eine Kelle voll vom Nudelwasser zugeben. Das heiße Nudelwasser sorgt für eine gute Bindung. Das verquirlte Ei zugeben und sofort gut durchschwenken. Jetzt einen Esslöffel voll Pecorino und Parmesan zugeben und nochmal eine kleine Kelle Nudelwasser. Wieder gut durchschwenken, bis eine gute Bindung entstanden ist.

Vorgewärmte Teller bereit stellen und zuerst die Nudeln mit einer Zange, oder Fleischgabel aufdrehen und auf dem Teller anrichten. Dann einfach den Rest direkt aus der Pfanne darüber kippen.

Das ist gut für die Optik, weil dann die Schinkenstücke oben drauf liegen und nicht in den Nudeln untergehen. Zum Schluss nochmal etwas Parmesan und Pecorino darüber streuen und fertig.



**ACHTUNG:** Mit Salz ganz vorsichtig umgehen, oder besser ganz weglassen, da der Käse, das Nudelwasser und der Schinken schon salzig genug sind!!! Ich muß noch anmerken, dass sicherlich

auch Carbonara mit Sahne, oder anderen Zutaten schmecken. Wenn man es dann allerdings ganz genau nimmt, sind es halt keine echten Carbonara mehr, sondern eher die deutsche Version einer Carbonara. Ich hoffe, dass sich jetzt niemand angegriffen fühlt und wünsche trotzdem einen guten Appetit und viel Spaß beim nachkochen.



---

## Buondi – original italienisches Rezept



Fotos von Elisabetta Tallarico

Rezept von hier  
<http://blog.giallozafferano.it/dulcisinforno/buondi-fatto-in-casa/>, Von Elisabetta Tallarico ausprobiert, für extremst lecker befunden und für uns ins Deutsche übersetzt und auf CC umgewandelt.

### **Zutaten:**

#### *Vorteig:*

100g Mehl Typ 550 oder Manitoba  
10g frische Hefe  
50ml Wasser lauwarm

#### *Hauptteig:*

400gr Mehl Typ550 oder Manitoba  
100g Zucker  
10g Akazienhonig  
150g Eigelb (ca. 8 Stück bei Eigröße L)  
75ml Milch  
200g Butter  
2TL Vanille  
9g Salz (Anmerkung ggf. leicht reduzieren)  
5g Zitronenabrieb  
8g Orangenabrieb  
2-3 Tropfen Orangenaroma

#### *Nussglasur:*

48g gemahlene Mandeln ohne Schale  
16g gemahlene Haselnuss  
110g Zucker  
50g Eiweiß  
12g Speisestärke  
2 Tropfen Bittermandelaroma

#### *Sirup für die Glasur*

100ml Wasser  
150g Zucker  
(Anmerkung Gisela M.: – bei mir reichte die Hälfte von der Glasur)

### *Zum Garnieren*

Hagelzucker

Puderzucker

### **Zubereitung:**

Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben!!!

#### *Vorteig:*

Hefe in lauwarmem Wasser auflösen. Alle Zutaten für den Vorteig mit dem Knethaken, zu einem homogenen Teig verkneten. 1 Std in der CC bei 21 Grad ruhen lassen (d.h. ohne Rührelement, Rührintervallstufe 3).

#### *Hauptteig:*

Zucker, Honig, Milch mit dem K-Haken gut verrühren.

Dann wechseln zum Knethaken □, nach und nach das Eigelb und das Mehl unterkneten. Nach ca. der Hälfte des Mehls und dem Eigelb, den Vorteig dazu geben und gut einkneten. Dann restliches Mehl und Eigelb dazu geben und gut unterkneten lassen.

In einer kleinen Schüssel Butter mit Vanille, Salz, Orangen- & Zitronenschale und den Aromen vermischen.

Buttermischung löffelweise unter den Hauptteig kneten. BITTE immer warten bis die Butter gut eingearbeitet ist bevor man den nächsten Löffel hinzufügt.

Alles 10 Min auf Stufe 1 kneten.

Der Teig wird sehr weich sein!

Eine Schüssel mit etwas Öl auspinseln und den Teig hinein legen.

2 Std bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Danach über Nacht- nicht weniger als 12 Std!- in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag Teig direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten.

50g schwere Teilstücke abwiegen und zu einer Kugel formen. Die Kugeln in eine längliche Form bringen und in Minikasten-Papierformen legen. Nochmals 4 Std bei Raumtemperatur gehen

lassen.

*Nussglasur vorbereiten:*

Eiweiß (flüssig) Mandel- & Haselnussmehl, Zucker, Speisestärke, 2 Tropfen Bittermandelaroma gut mit einer Gabel verrühren und in den Kühlschrank stellen.

*Sirup für die Glasur:*

Zucker und Wasser aufkochen und abkühlen lassen.

Nach der Ruhezeit der Teiglinge, die Nussglasur in einen Spritzbeutel füllen und zwei Streifen auf die Teiglinge ziehen.

Mit Hagelzucker und Puderzucker bestreuen.

Buondi bei 180 Grad Ober -Unterhitze ca. 20 Min goldgelb backen.

Sofort nach dem Backen mit dem Zuckersirup bepinseln und abkühlen lassen.



Foto: Elisabetta Tallarico

*Tipp: Am besten gleich doppelte Menge machen, dann lohnt sich der Aufwand.*

*Perfekt auch für Frühstücksbuffet und Co, wenn Kinder anwesend sind.*